



Zeven handige baktips voor de perfecte biefstuk

1. haal de biefstuk een uur voor het bakken uit de koelkast.
2. dep de biefstuk droog.
3. gebruik zowel roomboter als een scheutje olie.
4. Zout vlak voor het bakken, peper aan het einde van het bakken.
5. schroei beide kanten ½ minuut dicht.
6. Juiste baktijd:

Rood:	dichtschroeien is voldoende.
Licht doorbakken:	1 à 2 minuten per kant.
Half doorbakken:	2 à 3 minuten per kant.
Doorbakken:	3 à 4 minuten per kant.
7. Laat de biefstuk afgedekt met aluminiumfolie 3 – 5 minuten rusten